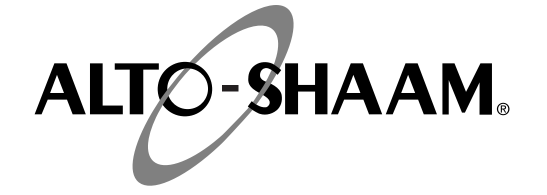


Пароконвектомат

Combitherm®





7.14es CombiTouch

СЕРИЯ COMBITOUCH®

CombiOven and CombiSmoker™



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ШАГ ЗА ШАГОМ



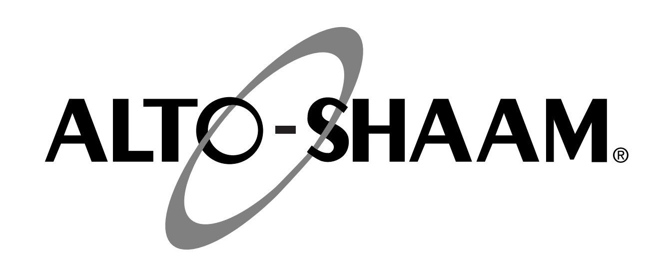
7.14esG CombiTouch



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA
ТЕЛ: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/CANADA ФАКС: 262.251.7067 • 800.329.8744 только USA
www.alto-shaam.com

НАПЕЧАТАНО В США

MN-29249RU • 02/11


ALTO-SHAAM®

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ COMBITOUCH®

Панель управления CombiTouch проста в управлении, основана на ясной четкой графике. Помимо фабричных установок вы можете записать до 250 своих рецептов с фотографиями. Панель позволяет с легкостью готовить также и в ручном режиме по времени и температуре.

Интерфейс, который понятен на интуитивном уровне - Сенсорная панель управляется нажатием на фото или на символ.

Четкая графика - Сенсорная графическая панель высокого разрешения позволяет преодолевать языковые барьеры. Простая логика управления пароконвектоматом сводит возможность ошибки в работе оператора на нет.

Большая память - 100 заводских программ плюс возможность записать 250 ваших рецептов с фотографиями.

НАССР входит в комплект поставки - стандартно выводятся на дисплей.



ПАР



КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ



КОНВЕКЦИЯ



РЕГЕНЕРАЦИЯ

6 степеней прожарки Gold-n-Brown™ - Эта функция позволяет оператору достичь идеального качества готового продукта в зависимости от пожелания клиента

Выпечка исключительного качества - Новый двухскоростной реверсивный вентилятор позволяет достичь постоянно идеального качества выпечки. Контролируемая влажность обеспечивает глянец и хрустящую корочку как на хлебе, так и на любой выпечке.

Мультитаймер - Отслеживание времени готовки от 7 до 10 уровней одновременно (в зависимости от размера пароконвектомата) в одно и то же время. Время отсчитывается таймером в минутах и секундах.

Диагностика на панели - Пароконвектоматы CombiTouch стандартно включают диагностику пароконвектомата с визуализацией сообщения на панели управления.

Уменьшение потребления электроэнергии - CombiTouch помимо управления потреблением электроэнергии в режиме обратной связи имеют возможность работы в режиме уменьшенного потребления электроэнергии

Эффективный способ - Панель управления CombiTouch является важной частью нашей программы по совершенствованию продукта. Новые функции и возможности могут быть подключены к вашему пароконвектомату. Для консультации позвоните в сервисную службу Alto-Shaam.

ТЕХНОЛОГИЯ ECOSMART®



Пароконвектоматы Alto-Shaam сконструированы в соответствии с технологией EcoSmart и используют все ее преимущества. Эта система включает в себя тепловой гидрозатвор, который отсекает камеру от внешней среды. При этом давление внутри камеры не повышается, но зато влажность и тепло из камеры не могут свободно уходить в сток.

Технология EcoSmart перекрывает обмен воздуха камеры с окружающей средой, что позволяет получить более зрелый пар и соответственно готовить при более низкой температуре, чем 100С.

В данной инструкции освещены основные функции пароконвектомата и дополнительные возможности панели управления.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



МЕНЮ РЕЦЕПТОВ

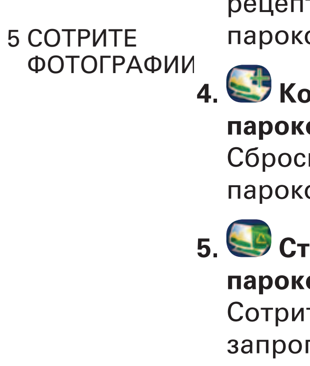
При включении пароконвектомата появляется меню рецептов. Это позволяет максимально быстро запустить режим готовки. Однако вы можете установить то окно, кторое вам наиболее удобно.

Возврат к предыдущему окну - нажмите красную стрелку для возврата к главному меню.



1. **Режим самоочистка**
   Возможны четыре (4) уровня самоочистки: ополаскивание, легкая, средняя и сильная.
2. **Загрузка/Скачивание файлов**
   Сбросьте все заранее запрограммированные рецепты с фотографиями (фабричные и установленные оператором) на флешку. Для более детальной информации см. ниже.
3. **Установление доступа HACCP**
   Изменение заводских установок. См. следующую страницу для более полной информации.
4. **Сервис (защищено паролем)**
   Этот режим доступен только квалифицированному техническому персоналу

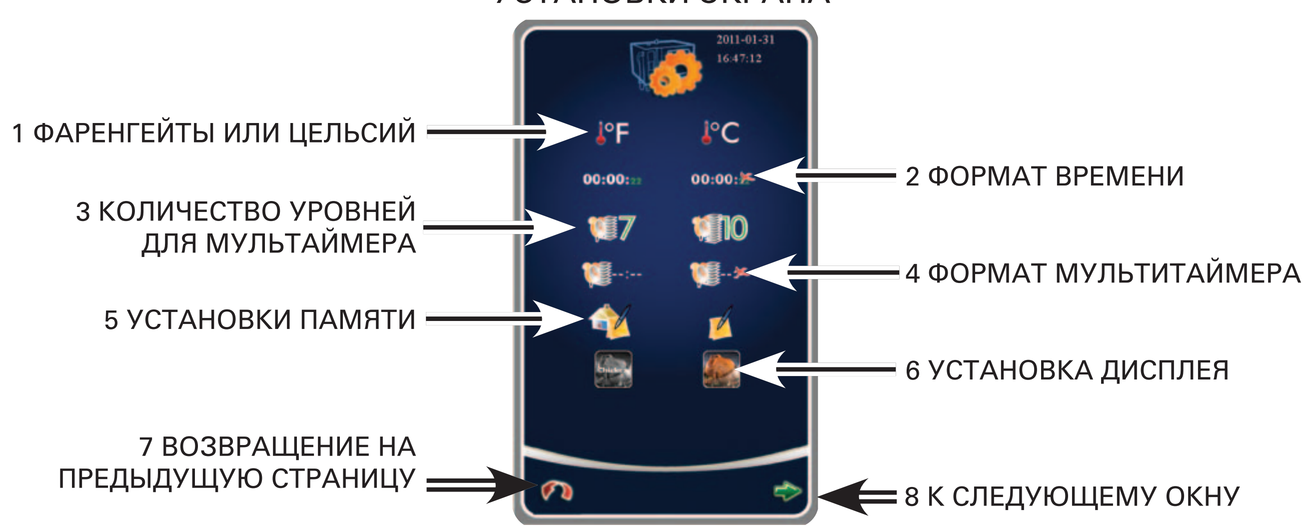
СТРАНИЦА ЗАГРУЗКИ/СКАЧИВАНИЯ



1. **Копирование рецептов на пароконвектомат**
   Скопируйте **все** рецепты на пароконвектомат. Эта операция перезаписывает все рецепты.
2. **Копирование рецептов с пароконвектомата**
   Скопируйте **все** рецепты с пароконвектомата на флешку
3. **Запись рецептов в память пароконвектомата.**
   Скопируйте все рецепты с флешки на пароконвектомат. Эта операция добавляет рецепты к тем, что уже записаны в пароконвектомате
4. **Копирование фотографии на пароконвектомат**
   Сбросьте фотографии с флешки на пароконвектомат в папку рецептов оператора
5. **Стирание фотографий из памяти пароконвектомата**
   Сотрите файл с фотографиями в папке запрограммированных рецептов
6. **Добавление звука**

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

УСТАНОВКИ ЭКРАНА



1. **Фаренгейт или Цельсий.** - Выбор формата температуры.
2. **Формат времени** - ЧАСЫ: МИНУТЫ:СЕКУНДЫ или ЧАСЫ:МИНУТЫ
3. **Мультитаймер** - выбор количества уровней или принятие заводской установки.
4. **Формат мультитаймера** - МИНУТЫ:СЕКУНДЫ или МИНУТЫ.
5. **Возвращение к заводским установкам** - Стирание всех установок времени и температуры за исключением времени и температуры в запомненных рецептах.
6. **Установки Дисплея** - выберите на дисплее текст или картинку нужного рецепта
7. **Возвращение на предыдущую страницу** - Возвращение на предыдущую страницу после установок.
8. **К следующему окну** - Перейдите в следующему окну, чтобы изменить дополнительные установочные значения.
9. **Звук/Аларм** - Изменение сигнала и громкости.
10. **Яркость дисплея** - Регулирование яркости дисплея.
11. **Блокировка/Разблокировка рецептов** - защищена паролем.
12. **Установка/Настройка даты и времени** - Установите или замените время и дату.
13. **Данные HACCP** - Просмотрите данные или загрузите данные на флешку.



ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

ОКНА ГЛАВНОГО МЕНЮ

1.  **кнопка ВКЛ**
При включении пароконвектомата бойлер автоматически промывается и затем уходит в спящий режим (77°C). Только для моделей с бойлером

2.  **Режим ПАР**
Пароконвектомат работает в режиме пара, температура от 30С до 121С.
   - Заводская установка – пар при 100С.
   - Быстрый пар от 101С до 121С.
   - Низкотемпературный пар от 29С до 99С.

3.  **Комбинированный режим**
пар и конвекция. Может быть установлена температура от 100С до 252С.

4.  **Режим конвекции**
(вентиляция без подачи пара), температура от 20С до 252С.

5.  **Режим регенерации**
Режим регенерации при автоматической подаче пара от 120С до 160С.

6.  **температуры**
Установка температуры при готовке, вызов на дисплей установленной или текущей температуры.

7. **времени**
Установка времени готовки или вызов на дисплей установленного времени готовки.

8. **Core Temperature**
Установка температуры термощупа, вызов на дисплей установленной оператором или текущей внутренней температуры продукта

9. **Предварительный разогрев**
Предварительный разогрев пароконвектомата до температуры, установленной оператором.

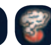
10. **Режим быстрого охлаждения**
Быстрое понижение температуры пароконвектомата до температуры, установленной оператором.

11.  **Старт/Стоп**
любого режима готовки, как установленного вручную, так и запрограммированного.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОКНА

12. **Уменьшение потребления электроэнергии**
Используется для уменьшения потребления электроэнергии в часы пиковых загрузок.

13.      
Финишинг
Индикатор показывает, когда функция финишинга включена оператором или запрограммирована заранее. 1-й уровень минимальная обжарка, 6-й уровень – максимальная.

14.  **Копчение (опция)**
Индикатор показывает, когда копчение установлено оператором или задано программой. Возможно в комбинированном режиме и в режиме конвекции.

15. **Скорость вентилятора**
Индикатор показывает, когда оператор или программа уменьшили скорость вентилятора для уменьшения высушивания, приготовления нежных продуктов или в режиме копчения.

16. **Возвращение на предыдущую страницу**

17. **Самоочистка**
Четыре (4) режима самоочистки: ополаскивание, легкий, средний и сильный

18. **Добавление рецептов**
Используется для создания, изменения, копирования и удаления запрограммированных рецептов.

19. **Найти рецепт**
Доступ к сохраненным рецептам.

20. **Мультитаймер**
Установка времени для готовки различных продуктов в пароконвектомате в одно и то же время.

21.  **Впрыск пара (не показано на рисунке)**
Нажатием на «кнопку» впрыскивается пар в любом режиме готовки. Пар подается, пока «кнопка» нажата.

22.  **Дельта-Т (не во всех моделях).**
Готовка по термощупу. Температура камеры поддерживается в зависимости от внутренней температуры продукта.

ЗАВОДСКИЕ УСТАНОВКИ

РЕЖИМЫ ГОТОВКИ	ТЕМПЕРАТУРА В КАМЕРЕ	ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРОДУКТА	ВРЕМЯ ГОТОВКИ
Пар	100°C	70°C	25 минут
Комбинированный режим	175°C	70°C	60 минуты
Конвекция	175°C	70°C	30 минуты
Регенерация	135°C	70°C	5 минуты
Предварительный разогрев	175°C	Не применяется	Не применяется
Быстрое охлаждение	100°C	Не применяется	Не применяется
Дельта-T	50°C	75°C	Не применяется

ВНИМАНИЕ: МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВАЖНО: автоматическая заслонка является стандартным элементом, встроенным во все модели пароконвектоматов Alto-Shaam. Благодаря этому устройству весь пар из камеры выводится непосредственно перед окончанием готовки либо когда будет достигнута внутренняя температура продукта.

Эта функция работает во всех программах и на всех режимах: пар, комбинированный, конвекция, регенерация. Функция автоматического удаления пара отключается, если дверь открывалась до окончания работы программы или если установлена непрерывная работа.

ПРИМЕЧАНИЕ: **Используйте только рекомендованные моющие средства. В противном случае реагенты могут повлечь обесцвечивание поверхности или повредить внутреннюю поверхность камеры. Внимательно прочтите этикетку на моющем средстве перед его применением.**

ЗАМЕЧАНИЯ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ОПЕРАТОРА

ОПАСНО



НИКОГДА НЕ СЛЕДУЕТ ОЧИЩАТЬ ВНУТРЕННЮЮ ИЛИ ВНЕШНЮЮ ПОВЕРХНОСТЬ УСТРОЙСТВА С ПОМОЩЬЮ ПАРА, СМЫВАТЬ ЕГО СОДЕРЖИМОЕ ШЛАНГОМ, ЗАТОПЛЯТЬ ВОДОЙ ИЛИ ЖИДКИМ РАСТВОРОМ ЛЮБОГО РОДА.



НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ДЛЯ ОЧИСТКИ МАШИНЫ СТРУЕЙ ВОДЫ. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНОМУ УЩЕРБУ ИЛИ ПОРАЖЕНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ. В СЛУЧАЕ ЗАТОПЛЕНИЯ УСТРОЙСТВА ГАРАНТИЯ СТАНОВИТСЯ НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНОЙ.

ОСТОРОЖНО

ГОРЯЧИЙ ПАР НАНОСИТ ОЖОГ

ПОВЕРНИТЕ РУЧКУ ДВЕРИ В ПЕРВОЕ ПОЛОЖЕНИЕ. ПРЕЖДЕ, ЧЕМ ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТЬ ДВЕРЬ, ДОЖДИТЕСЬ, ПОКА ПАР ВЫЙДЕТ

ОСТОРОЖНО



МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ПЕЧИ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ. ПРИ КОНТАКТЕ С НИМИ ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ.



Не используйте душ пароконвектомата помимо камеры.

Не используйте душ для горячих поверхностей. Дайте пароконвектомату вначале остыть минимум до 66С.

ОСТОРОЖНО

Никогда не ставьте лотки с жидкими продуктами выше уровня глаз оператора. Некоторые продукты могут ошпарить и нанести серьезную травму.

 ПАР

Режим ПАР дает возможность оператору бланшировать, припускать или готовить на пару. В этом режиме вода доводится до уровня кипения; быстрый пар при температуре выше точки кипения воды позволяет готовить быстрее; пар при температуре ниже точки кипения воды позволяет готовить деликатные продукты типа паштетов, муссов, морепродуктов или заварных кремов.

 НАЖМИТЕ КНОПКУ ON ДЛЯ ВКЛЮЧЕНИЯ.

 НАЖМИТЕ НА КАРТИНКУ ПАР.

Температура пара 100С появится на дисплее. Также на дисплее появится последнее установленное время и последние параметры контроля, заданные по умолчанию.

НАЖМИТЕ НА КНОПКУ СТАРТ ДЛЯ НАЧАЛА РАБОТЫ В РЕЖИМЕ ПАР, ЕСЛИ ЭТИ ПАРАМЕТРЫ ВАС УСТРАИВАЮТ.

ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ПАРМЕТРОВ:

 НАЖМИТЕ НА КАРТИНКУ ТЕМПЕРАТУРА.

Вверху окна температуры появится температура готовки. Стрелками установите нужную вам температуру. После этого подтвердите ваш выбор, нажав на зеленую галочку внизу окна.

- Автоматический пар 100С
- Перегретый пар от 101С до 121С
- Низкотемпературный пар от 29С до 99С

ГОТОВКА ПО ВРЕМЕНИ:

 НАЖМИТЕ НА ЗНАЧОК ВРЕМЕНИ НА ДИСПЛЕЕ.

На дисплее появится последнее время готовки. Стрелками выберите нужное вам время. Подтвердите ваш выбор зеленой галочкой. В случае, если вы хотите, чтобы пароконвектомат работал в непрерывном режиме, выберите знак --:-- и подтвердите его галочкой.

ГОТОВКА ПО ТЕРМОЩУПУ:

 НАЖМИТЕ НА ЗНАЧОК ТЕРМОЩУПА.

На дисплее появится последнее установленное значение, либо значение, заданное по умолчанию. Нажмите на значок термощупа. Появится значение Внутренней температуры продукта. Стрелками установите нужное вам значение. Подтвердите ваш выбор галочкой.

 ДЛЯ НАЧАЛА РАБОТЫ В РЕЖИМЕ ПАР НАЖМИТЕ ЗЕЛЕНУЮ СТРЕЛКУ.

- На дисплее появится текущая температура и оставшееся время готовки.
- Если вы готовите по термощупу, на дисплее появится текущая внутренняя температура готовки.

Для изменения температуры термощупа, по которой готовка должна остановиться, нажмите на значок температуры после картинки термощупа и задайте нужную вам температуру.

Когда заданное время или внутренняя заданная температура продукта будет достигнута, печь подаст звуковой сигнал.

- Для того, чтобы остановить звук, нажмите кнопку СТОП или откройте дверь.

 КНОПКА STOP ОСТАНОВИТ ПРОЦЕСС ГОТОВКИ В ЛЮБОЙ МОМЕНТ



КРАТКИЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ОПЕРАТОРА.

В данном режиме можно готовить продукты одного типа, при полной или частичной загрузке, либо продукты разных типов, поскольку запахи не смешиваются. При этом для удобства работы мы советуем готовить продукты, близкие по параметрам готовки.

ПАР

Рекомендуются перфорированные глубокие лотки (65мм), которые обеспечат более быстрое приготовление и не дадут продукту перейти, особенно это касается нижней части продукта

При приготовлении замороженных продуктов разделите их на мелкие фракции, чтобы обеспечить равномерность приготовления.

В одно и то же время в пароконвектомате могут готовиться разные продукты, при этом время приготовления может быть разным. Обратите на это внимание.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРИ ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНОМ ПАРЕ

Высокотемпературный пар рекомендуется для плотных продуктов, корнеплодов типа картофеля, бобовых, капусты.

Приготовление на высокотемпературном паре сокращает время готовки примерно на 10% по сравнению с готовкой на 100С.

Для неполной загрузки мы рекомендуем пар в районе от 105С до 110С. Для полной загрузки – от 100С до 121С.

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПАР

Низкотепературным считается пар при температуре ниже 100С.

При этом время готовки увеличивается.

При приготовлении сосисок на низкотемпературном паре кожура не лопается.

Используйте низкотемпературный пар при приготовлении таких продуктов как креветки, рыба, морепродукты, крем карамель

Для получения лучшего результата готовьте деликатные продукты на низкотемпературном пару при 99С и ниже.

 КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ

Комбинированный режим хорош для большинства продуктов для приготовления в пароконвектомате. В нем блюда получаются исключительного качества и за более короткое время. В этом режиме оператор может обжаривать и выпекать, с добавлением пара или при необходимости в режиме сухой обжарки. Помимо более быстрого приготовления комбинированный режим позволяет уменьшить потери веса и сохранить влажность продукта.

 НАЖМИТЕ КНОПКУ ON ДЛЯ ВКЛЮЧЕНИЯ ПЕЧИ.

 НАЖМИТЕ НА КАРТИНКУ КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА

На дисплее появятся последние установленные значения температуры и времени.

 Если данные параметры вас устраивают, нажмите START.

ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ УСТАНОВОК ДИСПЛЕЯ:

 НАЖМИТЕ НА КАРТИНКУ ТЕМПЕРАТУРЫ.

Вверху выбранного окна появится значение температуры. Стрелками установите нужную температуру. Для подтверждения выбора нажмите зеленую галочку внизу.

- Диапазон температуры в этом режиме от 100С до 252С.

ГОТОВКА ПО ВРЕМЕНИ:

 НАЖМИТЕ НА КАРТИНКУ ВРЕМЕНИ.

На дисплее появится последнее установленное время. Стрелками установите нужное время. Зеленой галочкой подтвердите ваш выбор.



В случае, если вы предполагаете готовить безостановочно, выберите значок --:-- и галочкой подтвердите ваш выбор.

ГОТОВКА ПО ВНУТРЕННЕЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОДУКТА:

 НАЖМИТЕ НА КАРТИНКУ ТЕРМОЩУПА.

На дисплее появится последнее установленное значение температуры термощупа. Нажмите на значок температуры. Стрелками установите нужное значение. После этого подтвердите свой выбор галочкой.

Перед запуском этой функции убедитесь, что термощуп подключен и вставлен в продукт.

 НАЖМИТЕ НА ЗЕЛЕНУЮ СТРЕЛКУ ДЛЯ НАЧАЛА ГОТОВКИ

- На дисплее появится температура и оставшееся время готовки.
- Если вы готовите по термощупу, на дисплее появится текущее значение внутренней температуры продукта. Для изменения температуры термощупа, по которой готовка будет остановлена, нажмите картинку температуры, которая идет после картинки термощупа и установите нужную температуру стрелками.

 В ЛЮБОЙ МОМЕНТ ГОТОВКИ ВЫ МОЖЕТЕ ДОБАВИТЬ ПАР В КАМЕРУ. Пар будет подаваться в камеру так долго, пока кнопка добавления пара будет нажата.

По окончании готовки пароконвектомат будет подавать звуковые сигналы.

- Для остановки звуков нажмите кнопку STOP или откройте дверцу.

 КНОПКА STOP ОСТАНАВЛИВАЕТ ПРОЦЕСС ГОТОВКИ В ЛЮБОЙ МОМЕНТ



КРАТКИЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ОПЕРАТОРА ПРИ РАБОТЕ В КОМБИНИРОВАННОМ РЕЖИМЕ.

В комбинированном режиме оптимальное количество пара впрыскивается автоматически. Не надо выбирать процент влажности. Благодаря закрытой системе продукт не высыхает. При готовке различных продуктов запахи не смешиваются.

Благодаря автоматической регулировке подачи пара дверь можно открывать в любой момент готовки. При открытии дверцы будьте осторожны.

Комбинированный режим особенно рекомендуется для выпечки, поджаривания, грилирования, тушения, жаркого и запекания.

В комбинированном режиме можно устанавливать температуру на 10-20% ниже.

Время приготовления сокращается в среднем на 40% по сравнению с готовкой в обычной конвекционной печи и на 50-60% по сравнению с другими пароконвектоматами при одной и той же заданной температуре.

Обжарка начинается при температуре 120С.

Более высокая температура сильнее обжигает продукт, что приводит к большей потере веса. Если вы хотите получить более поджаристую корочку, используйте кнопки Открывания заслонки (Moisture Vent Key) или задайте в режиме готовки функцию обжарки (Gold-n-Brown). Функция обжарки (Gold-n-Brown) полезна, если вы хотите придать цвет продукту, сохранив его влажность. Это идеально для птицы или в случае полной загрузки других продуктов повышенной влажности.

Для более равномерной прожарки не рекомендуется использовать лотки глубже 100мм.

 РЕЖИМ КОНВЕКЦИИ

В режиме конвекции приготовление идет горячим воздухом при температуре от 29С до 252С. Для приготовления многих продуктов режим конвекции идеален. Однако оператор должен иметь ввиду ограничения, накладываемые этим режимом.

 НАЖМИТЕ КНОПКУ ON ДЯ ВКЛЮЧЕНИЯ ПЕЧИ.

 НАЖМИТЕ НА ЗНАЧОК КОНВЕКЦИИ.

На дисплее появятся последние установленные значения температуры и времени.

 НАЖМИТЕ КНОПКУ START, ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ГОТОВИТЬ С ЭТИМИ ПАРАМЕТРАМИ.

ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ПАРАМЕТРОВ ГОТОВКИ:

НАЖМИТЕ НА ЗНАЧОК ТЕМПЕРАТУРЫ НА ДИСПЛЕЕ.

На дисплее появится последняя установленная температура. Стрелками установите нужную вам температуру. Галочкой подтвердите ваш выбор.



- Диапазон температуры от 29С до 252С

ГОТОВКА ПО ВРЕМЕНИ:

 НАЖМИТЕ НА ЗНАЧОК ВРЕМЕНИ НА ДИСПЛЕЕ.

Во всплывающем окне появится последнее установленное значение времени приготовления. Стрелками установите нужное вам время. Подтвердите ваш выбор галочкой.

В случае, если вы планируете готовить непрерывно, установите знак --:-- и подтвердите ваш выбор галочкой.

ГОТОВКА ПО ТЕРМОЩУПУ:

 НАЖМИТЕ НА ЗНАЧОК ТЕРМОЩУПА.

На дисплее появится последнее установленное значение термощупа. Нажмите на значок температуры. В окне появится текущая температура термощупа. Стрелками установите нужное значение. Галочкой подтвердите выбранную температуру.

Перед установкой параметров убедитесь, что термощуп подключен и вставлен в продукт.

 ДЛЯ НАЧАЛА РАБОТЫ В РЕЖИМЕ КОНВЕКЦИИ НАЖМИТЕ НА ЗЕЛЕНУЮ СТРЕЛКУ.

- На дисплее появится температура и оставшееся время готовки.
- Если вы готовите по термощупу, на дисплее после истекшего времени будет появляться внутренняя температура продукта. Для изменения температуры термощупа нажмите на значок температуры и установите требуемую температуру.

  В ЛЮБОЙ МОМЕНТ ГОТОВКИ МОЖНО ДОБАВИТЬ ПАР. Пар будет подаваться в камеру до тех пор, пока нажата кнопка пара.

По окончании готовки пароконвектомат будет издавать звуковые сигналы.

- Для остановки звука нажмите на кнопку Stop или откройте дверцу.

 ВЫ МОЖЕТЕ В ЛЮБОЙ МОМЕНТ ОСТАНОВИТЬ ГОТОВКУ, НАЖАВ КНОПКУ STOP.



КРАТКИЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ОПЕРАТОРА ПРИ РАБОТЕ В КОНВЕКЦИОННОМ РЕЖИМЕ.

Режим конвекции хорош для продуктов, требующих короткого времени приготовления или для продуктов повышенной влажности типа маффинов, кексов, либо печенья для получения корочки.

Лучше всего этот режим подходит для приготовления либо сухих продуктов, либо наоборот продуктов, которые требуется подсушить.

Для выпечки предварительно разогрейте пароконвектомат до 163C-191C. После этого установите нужную температуру и начинайте готовить.

Более высокая температура даст более поджаристую корочку, но при этом будут больше потери веса. Для достижения корочки рекомендуется лучше использовать кнопку выпуска влажности (Moisture Vent Key) или кнопку поджарки (Browning Feature).



РЕЖИМ РЕГЕНЕРАЦИИ

Режим регенерации блюд предусматривает готовку горячим воздухом при температуре от 120С до 160С.

 НАЖМИТЕ КНОПКУ ON ДЛЯ ВКЛЮЧЕНИЯ ПЕЧИ

 НАЖМИТЕ НА ЗНАЧОК РЕГЕНЕРАЦИИ.

На дисплее появятся последние установленные значения температуры и времени.

 НАЖМИТЕ НА КНОПКУ START, ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ГОТОВИТЬ С ЭТИМИ ПАРАМЕТРАМИ.

ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ЗНАЧЕНИЙ:

 НАЖМИТЕ НА ЗНАЧОК ТЕМПЕРАТУРЫ.

Во всплывающем окне появится последнее установленное значение температуры. Стрелками установите нужное вам значение. Галочкой подтвердите ваш выбор.

- Диапазон температуры от 120С до 160С.

ГОТОВКА ПО ВРЕМЕНИ:

 НАЖМИТЕ НА ДИСПЛЕЕ КНОПКУ ВРЕМЕНИ.

На дисплее появится последнее установленное время. Стрелками установите нужное вам время. Галочкой подтвердите ваш выбор.

В случае, если вы планируете готовить непрерывно, установите символ --:-- и затем подтвердите ваш выбор галочкой.

ГОТОВКА ПО ТЕРМОЩУПУ:

 НАЖМИТЕ НА ЗНАЧОК ТЕРМОЩУПА.

На дисплее появится последняя установленная температура. Нажмите на значок температуры термощупа. В окне появится текущая темпратура продукта. Стрелками выберите нужную температуру. Подтвердите ваш выбор галочкой



Убедитесь, что термощуп подключен и вставлен в продукт.

 НАЖМИТЕ ЗЕЛЕНУЮ СТРЕЛКУ ДЛЯ НАЧАЛА РАБОТЫ.

- На дисплее будет появляться температура и оставшееся время готовки.
- При готовке по термощупу на экране будет внутренняя температура продукта. Для изменения температуры термощупа нажмите на значок температуры и стрелками установите нужное значение.

  В ЛЮБОЙ МОМЕНТ ГОТОВКИ МОЖНО ДОБАВИТЬ ПАР. Пар будет подаваться до тех пор, пока нажат значок пара.

По окончании готовки печь будет издавать звуковые сигналы.

- Для остановки звуков нажмите кнопку STOP или откройте дверцу.

 В ЛЮБОЙ МОМЕНТ ВЫ МОЖЕТЕ ОСТАНОВИТЬ РАБОТУ ПАРОКОНВЕКТОМАТА, НАЖАВ КНОПКУ STOP.



КРАТКИЕ СОВЕТЫ ОПЕРАТОРУ ПО РЕЖИМУ РЕГЕНЕРАЦИИ.

Поскольку сервированные блюда сдержат разные продукты, необходимо принимать во внимание разные важные факторы для получения наилучшего результата. А именно плотность (компактность), толщину, количество продуктов на каждой тарелке, общее количество тарелок, которые надо разогреть. Лучший советчик в этом деле – опыт. Однажды полученный результат, который вас устроил, должен быть занесен в память пароконвектомата, чтобы его можно было точно повторить.

ПОЛЕЗНЫЕ ХИТРОСТИ ПРИ РЕГЕНЕРАЦИИ ПОРЦИОНИРОВАННЫХ БЛЮД:

- ВСЕ ПРОДУКТЫ НА ТАРЕЛКАХ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ОДИНАКОВУЮ ПЛОТНОСТЬ.
- ВСЕ ПРОДУКТЫ НА ТАРЕЛКАХ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОДИНАКОВОЙ ТОЛЩИНЫ.
- ПРОДУКТЫ ДОЛЖНЫ БЫТЬ РАВНОМЕРНО РАСПРЕДЕЛЕНЫ НА ТАРЕЛКАХ.
- ИЗБЕГАЙТЕ ИЗЛИШНЕГО НАГРОМОЖДЕНИЯ ПРОДУКТОВ
- СОУСА ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПОДОГРЕТЫ ОТДЕЛЬНО И ДОБАВЛЕНЫ НА ТАРЕЛКУ ПОСЛЕ РЕГЕНЕРАЦИИ.
- В ОДНО И ТО ЖЕ ВРЕМЯ МОГУТ БЫТЬ РЕГЕНЕРИРОВАНЫ РАЗНЫЕ ТИПЫ ПРОДУКТОВ.

РЕГЕНЕРАЦИЯ А ЛА КАРТ

Регенерация блюд a la carte подразумевает регенерацию отдельных, уже порционированных тарелок из холодильника. Блюда подготовлены заранее, закрыты и охлаждены. Разогрейте пароконвектомат. Тарелки из холодильника поставьте в печь при 135С, если они не закрыты клошами и при 150С, если закрыты. Мясные блюда требуют большего времени для разогрева, чем овощные. Лучший результат получается, если вы используете в качестве критерия внутреннюю температуру продукта. После регенерации выкатите шпильку с блюдами из пароконвектомата, добавьте соусы, зелень и можете их отдавать.

Для большей эффективности работы рекомендуется во время обслуживания иметь один пароконвектомат только для регенерации блюд.

РЕГЕНЕРАЦИЯ БЛЮД ДЛЯ БАНКЕТА

Этот процесс характеризуется обычно большим числом гостей, следовательно полной загрузкой блюд для регенерации. Блюда сервируются заранее, ставятся на шпильку, накрываются, охлаждаются. Разогрейте пароконвектомат до 135С, если каждая тарелка не накрыта и до 150С, если тарелки накрыты клошами. Закатите шпильку в пароконвектомат и выставите температуру и время. Лучше результат получается, если вы будете разогревать блюда по термощупу. Выкатите шпильку из пароконвектомата.

Обычно время разогрева полной шпильки занимает от 20 до 40 мин., в зависимости от констистенции блюда. Не держите больше положенного срока тарелки в пароконвектомате, лучше поставьте шпильку в тепловой шкаф, где блюда у вас будут храниться в горячем состоянии вплоть до отдачи.

РЕГЕНЕРАЦИЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ И ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ В ВАКУУМЕ.

Для регенерации упакованных продуктов вначале разморозьте их, НЕ СНИМАЯ УПАКОВКИ. Загрузите оттаявшие упаковки в предварительно разогретую печь и поставьте ее на Низкотемпературный пар до полной регенерации продукта. После этого разогретые упаковки поместите в тепловой шкаф при температуре от 60С до 74С вплоть до отдачи.

Для больших объемов регенерации вначале разморозьте пакеты в холодильнике. Откройте упаковки и разложите по тарелкам при температуре не выше 13С. Поставьте тарелки в шпильку и закатите ее в предварительно нагретую до 135С печь.

Вначале подержите блюда в режиме Конвекция в течение 3-5 мин., затем перейдите в режим Регенерации на 3 мин. или больше, если это требуется. После этого вы можете держать в течение 20-30 мин. тарелки в шпильке, накрытой чехлом. Для большего времени используйте соответствующие тепловые шкафы, куда закатите шпильку

ПРИ РЕГЕНЕРАЦИИ ПОРЦИОНИРОВАННЫХ БЛЮД РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ КЛОШИ.

 РЕЖИМ РАБОТЫ ПО ТЕРМОЩУПУ

В качестве альтернативы работы по времени можно работать по внутренней температуре продукта, то есть по термощупу в любом режиме. Для более точного измерения температуры термощуп имеет 4 точки.

 НАЖМИТЕ КНОПКУ ON ДЛЯ ВКЛЮЧЕНИЯ ПЕЧИ.

ПЕРЕД РАБОТОЙ С ТЕРМОЩУПОМ ВОТКНИТЕ ЕГО В ВИЛКУ НА ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ КАМЕРЫ И ВСТАВЬЕ В ПРОДУКТ.

Термощуп должен быть вставлен так, чтобы его конец попал в центр куска. Для жидких или полужидких продуктов подвесьте термощуп так, чтобы он не касался лотка.

НАЖМИТЕ НА ЗНАЧОК РЕЖИМА РАБОТЫ.
На дисплее появятся последние установленные время и температура.

 НАЖМИТЕ НА КНОПКУ START, ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ РАБОТАТЬ С ЭТИМИ ПАРАМЕТРАМИ,

А ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ НАЖМИТЕ НА ЗНАЧОК ТЕМПЕРАТУРЫ.

На дисплее появится температура. Стрелками установите нужную вам температуру. Подтвердите ваш выбор галочкой.

 НАЖМИТЕ НА ЗНАЧОК ТЕРМОЩУПА.

На дисплее появится последнее установленное значение температуры термощупа. Установите стрелками нужное вам значение. Подтвердите ваш выбор галочкой.

 ДЛЯ НАЧАЛА РАБОТЫ ПАРОКОНВЕКТОМАТА НАЖМИТЕ НА ЗЕЛЕНУЮ СТРЕЛКУ ВНИЗУ СПРАВА.

- На дисплее появятся значения текущей температуры и времени с начала приготовления.

  В ЛЮБОЙ МОМЕНТ ВЫ МОЖЕТЕ ДОБАВИТЬ ПАР, НАЖАВ НА ЗНАЧОК ДОБАВЛЕНИЯ ПАРА. Пар будет впрыскиваться в камеру до тех пор, пока нажат значок.

По окончании готовки пароконвектомат будет издавать звуковые сигналы.

- Для остановки звука нажмите на кнопку Stop или откройте дверь

 В ЛЮБОЙ МОМЕНТ ВЫ МОЖЕТЕ ОСТАНОВИТЬ ГОТОВКУ, НАЖАВ НА КНОПКУ STOP.



ГОТОВКА ПО DELTA-T.

Эта программа готовки отслеживает внутреннюю температуру продукта и нагревает печь пропорционально росту температуры внутри куска. Этот режим конвекционный, но гораздо более щадящий. Корочка получается одновременно с концом готовки.


НАЖМИТЕ НА КНОПКУ ON, ЧТОБЫ ВКЛЮЧИТЬ ПЕЧЬ.

ПЕРЕД РАБОТОЙ С ТЕРМОЩУПОМ ВОТКНИТЕ ЕГО В ВИЛКУ НА ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ КАМЕРЫ И ВСТАВЬЕ В ПРОДУКТ.

Термощуп должен быть вставлен так, чтобы его конец попал в центр куска. Для жидких или полужидких продуктов подвесьте термощуп так, чтобы он не касался лотка.

НАЖМИТЕ НА ЗНАЧОК РЕЖИМА РАБОТЫ.
На дисплее появятся последние установленные значения времени и температуры.

НАЖИТЕ НА ОКОШКО ТЕРМОЩУПА.

На дисплее появится последнее установленное значение температуры термощупа. Стрелками установите нужное вам значение. Галочкой подтвердите ваш выбор.


НАЖМИТЕ НА ДИСПЛЕЕ НА ЗНАЧОК DELTA T


НАЖМИТЕ НА ЗЕЛЕНУЮ СТРЕЛКУ ВНИЗУ ДЛЯ НАЧАЛА РАБОТЫ.

- На дисплее появится текущее значение внутренней температуры продукта. Для изменения конечной температуры внутри куска нажмите на значок температуры после значка термощупа и установите нужное вам значение.


В ЛЮБОЙ МОМЕНТ ВЫ МОЖЕТЕ ДОБАВИТЬ ПАР, НАЖАВ НА ЗНАЧОК ПАРА. Одно нажатие на значок соответствует одному впрыску пара.

По окончании готовки пароконвектомат будет издавать звуковые сигналы.

- Для остановки звука нажмите на кнопку Stop или откройте дверь.


В ЛЮБОЙ МОМЕНТ ВЫ МОЖЕТЕ ОСТАНОВИТЬ ГОТОВКУ, НАЖАВ НА КНОПКУ STOP.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Дополнительные функции могут быть включены в любой момент времени и могут быть запрограммированы заранее при программировании. По окончании готовки пароконвектомат автоматически стирает эти функции.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ

ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ РАБОТЫ

НАЖМИТЕ ЗНАЧОК ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО РАЗОГРЕВА.

На дисплее появится последняя установлена температура предварительного разогрева. Стрелками установите нужную температуру. Галочкой подтвердите ваш выбор.

По достижении этой температуры печь начнет издавать звуковые сигналы. Для остановки звука нажмите кнопку Stop. Если эта кнопка не нажата, печь будет поддерживать установленную температуру.

ПОЛУЧЕНИЕ КОРОЧКИ

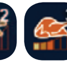
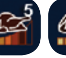
Функция колеровки работает следующим образом – из камеры удаляется излишняя влага так, чтобы получить ту колеровку, которую вы хотите. Эта функция особенно рекомендуется в случаях, когда требуется заколеровать продукты повышенной влажности, например, птицу, или при колеровке при полной загрузке печи. Кроме того, эта функция используется при придании хрустящей корочки картофелю фри или запанированным цыплятам, например. Функция колеровки применима для любого типа продуктов. Она может быть включена как в процессе работы, так и запрограммирована заранее. В зависимости от желаемого результата это потребует добавочного времени готовки, что очевидно.

ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ ГОТОВКИ.

УСТАНОВИТЕ НУЖНЫЕ ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРУ



НАЖМИТЕ НА ЗНАЧОК КОЛЕРОВКИ

Выберите нужный вам уровень колеровки (Уровень 1 минимальная колеровка, уровень 6 – максимальная). После подтверждения выбора появится предыдущее окно, при этом значок колеровки будет мигать.

НАЖМИТЕ НА ЗЕЛЕНУЮ СТРЕЛКУ ДЛЯ НАЧАЛА РАБОТЫ

Пароконвектомат начнет работу в соответствии с колеровкой, заданной оператором. Функция колеровки может быть использована в режима ПАР для уменьшения влажности.

ФУНКЦИЯ БЫСТРОГО ОХЛАЖДЕНИЯ

Эта функция дает возможность оператору быстро охладить пароконвектомат. Она необходима, когда надо перейти от режима готовки при высокой температуре к режиму готовки при низкой температуре или к режиму пар. Также она полезна, когда вам после готовки надо запустить самоочистку печи.

КРАТКИЕ СОВЕТЫ ПОВАРУ

Если перед самоочисткой вы используете функцию быстрого охлаждения, имейте ввиду, что датчик показывает не температуру внутренних стенок камеры, а температуру воздуха внутри. Если вы наносите спрей для самоочистки, температура именно стенок должна быть не выше 60С.

НАЖМИТЕ ЗНАЧОК БЫСТРОГО ОХЛАЖДЕНИЯ

На дисплее появится последняя установленная температура. Стрелками установите нужную вам температуру (от 10С до 100С). Галочкой подтвердите ваш выбор.

ОТКРОЙТЕ ДВЕРЬ ПАРОКОНВЕКТОМАТА.

По достижении установленной температуры пароконвектомат начнет подавать звуковые сигналы. Для остановки звука нажмите на кнопку STOP или откройте дверь.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

УМЕНЬШЕНИЕ СКОРОСТИ ВЕНТИЛЯТОРА

Функция уменьшения скорости вентилятора полезна при приготовлении таких деликатных продуктов как суфле и меренги, либо для любых других продуктов, которые могут быть повреждены сильным потоком воздуха.

ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ ГОТОВКИ И УСТАНОВИТЕ ВСЕ ПАРАМЕТРЫ.



НАЖМИТЕ НА КНОПКУ СКОРОСТИ ВЕНТИЛЯТОРА.

Скорость вентилятора может быть или 100%, или 50%.


НАЖМИТЕ НА ЗЕЛЕНУЮ СТРЕЛКУ ДЛЯ НАЧАЛА РАБОТЫ

УМЕНЬШЕНИЕ ПОТЕРБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Функция уменьшения потребления электроэнергии полезна во время пиковой загрузки кухни.

ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ РАБОТЫ И УСТАНОВИТЕ ВСЕ ПАРАМЕТРЫ.


НАЖМИТЕ НА КНОПКУ УМЕНЬШЕНИЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ.

Загорится значок уменьшения потребления электроэнергии.


НАЖМИТЕ НА ЗЕЛЕНУЮ СТРЕЛКУ ДЛЯ НАЧАЛА РАБОТЫ.

Функция экономии электроэнергии может быть включена в любой режим работы.

ПРИМЕЧАНИЕ: При этом время готовки увеличивается.

МУЛЬТИТАЙМЕР

Функция мультитаймера позволяет оператору устанавливать и отслеживать различное время готовки для различных продуктов.

УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ.
Время устанавливается оператором для каждого уровня отдельно.


НАЖМИТЕ ЗНАЧОК МУЛЬТИТАЙМЕРА.

ЗАДАЙТЕ ДЛЯ КАЖДОГО УРОВНЯ СВОЕ ВРЕМЯ ГОТОВКИ. ПОДТВЕРДИТЕ ЕГО ГАЛОЧКОЙ.

ДЛЯ КАЖДОГО УРОВНЯ НАЖМИТЕ НА ЗЕЛЕНУЮ СТРЕЛКУ ДЛЯ НАЧАЛА РАЬОТЫ.
Пароконвектомат начнет работу в непрерывном режиме. Когда для заданного уровня истечет установленное время приготовления, время будет гореть красным цветом, и будет издаваться звуковой сигнал.

ДЛЯ ОСТАНОВКИ ЗВУКА ОТКРОЙТЕ ДВЕРЬ ИЛИ НАЖМИТЕ НА КРАСНУЮ КНОПКУ. Выньте из печи готовый продукт.

ВПРЫСК ПАРА.


Пар может подаваться в любой момент готовки. Пар будет подаваться до тех пор, пока нажат значок подачи пара.

CombiSmoker™ Режим Копчения в пароконвектомате

ЗАГРУЗИТЕ ЩЕПУ.

- Отмерьте примерное количество щепы, которое вам потребуется.
- Намочите щепу в течение 5-10 мин.
- Стряхните излишки воды.
- Равномерно распределите щепу в контейнере и вставьте совок дымогенератора так, чтобы тены из задней стенки вошли в отверстия совка.

Полный контейнер щепы рассчитан на час или два в зависимости от температуры, при которой готовится тот или иной продукт. Фабричные рецепты разработаны с учетом того, что продукт полностью обволакивается и частично пропитывается дымком.

КРАТКИЕ СОВЕТЫ ПОВАРУ

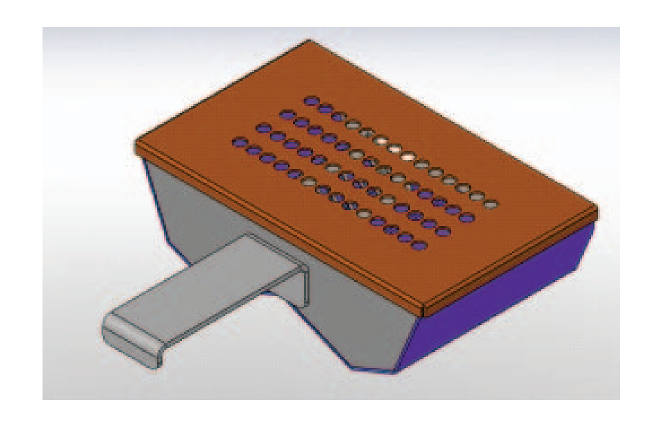
Такие продукты как ребрышки требуют более сильного запаха дыма. Поэтому не открывайте дверь до того, как полностью будет закончена работа программы.

Установите режим работы Низкотемпературный пар от 60C до 71C и оставьте там продукт примерно на час.

Если вам нужна помощь повара, обратитесь к представителю Alto-Shaam

ПРИМЕЧАНИЕ: Не открывайте дверь во время копчения

Пароконвектомат с копчением CombiTouch CombiSmoker может работать и без копчения. Для этого после копчения запустите самоочистку, чтобы запах дыма не передался на другие продукты. Процедура самоочистки описана в данном пособии.



ВОЗМОЖНО ЗАКАЗАТЬ НА ALTO-SHAAM

ДРЕВЕСНАЯ ЩЕПА	расфасовка по 5 кг.	
ОБЩИЙ ВЕС ЩЕПЫ ВАРЬИРУЕТСЯ ВЗАВИСИМОСТИ ОТ ВЛАЖНОСТИ ВОЗДУХА.	Яблоня	WC-22543
	Ольха	WC-2829
	Вишня	WC-22541
	Клен	WC-22545



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЬ ВО ВРЕМЯ КОПЧЕНИЯ. Доступ кислорода во время тления щепы может привести к ее возгоранию.



ОСТОРОЖНО

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ НЕРЕКОМЕНДОВАННЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К КОРОТКОМУ ЗАМЫКАНИЮ, ПОРЧЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТА ИЛИ СОКРАЩЕНИЮ СРОКА ЕГО СЛУЖБЫ.

НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ОПИЛКИ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ. ЩЕПА ДОЛЖНА БЫТЬ РАЗМЕРОМ ПРИМЕРНО С НОГОТЬ.

CombiSmoker™ Режим Копчения в пароконвектомате

Возможно готовить продукты горячего и холодного копчения во всех инжекторных моделях. Копчение работает в режиме Конвекции и в Смешанном режиме. Копчение не работает в режиме Пар и в режиме Регенерация.

ОСТОРОЖНО



МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ПЕЧИ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ. ПРИ КОНТАКТЕ С НИМИ ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ.

  ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ РАБОТЫ (КОНВЕКЦИЯ ИЛИ СМЕШАННЫЙ РЕЖИМ).

ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ:

НАЖМИТЕ НА ЗНАЧОК ТЕМПЕРАТУРЫ НА ДИСПЛЕЕ

Установите стрелками нужную вам температуру и подтвердите ваш выбор галочкой.

ГОТОВКА ПО ВРЕМЕНИ:

НАЖМИТЕ НА ЗНАЧОК ВРЕМЕНИ НА ДИСПЛЕЕ.

На дисплее появится последнее установленное время. Стрелками установите нужное вам время и подтвердите ваш выбор галочкой.

Если вы хотите, чтобы пароконвектомат работал непрерывно, установите символ --:-- и подтвердите его галочкой.

ДЛЯ ЗАПУСКА ДЫМОГЕНЕРАТОРА:

  Нажмите на значок КОПЧЕНИЯ. Значок будет подсвечиваться.

 НАЖМИТЕ НА ЗЕЛЕНУЮ СТРЕЛКУ ДЛЯ НАЧАЛА ГОТОВКИ.

ФАБРИЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ

В памяти пароконвектомата заложено более 100 фабричных рецептов с фотографиями, которые охватывают практически все обычное меню. При этом вы можете загрузить с флешки свои 250 рецептов с фотографиями.


Выберите значок Рецепты на дисплее.

Выберите, используя стрелки, нужный вам рецепт. Нажмите на соответствующий значок. Пароконвектомат сразу начнет готовить. Фабричные рецепты приведены на стр. 25-32.





УСТАНОВКА РЕЦЕПТОВ

Рецепты могут быть изменены непосредственно с панели управления или посредством соответствующего программного обеспечения. Это программное обеспечение работает в системе Windows, его можно скачать непосредственно с сайта:

http://www.alto-shaam.com/combitouch.aspx



ПРОГРАММИРОВАНИЕ РЕЦЕПТОВ С СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ

ДОБАВЛЕНИЕ РЕЦЕПТА

Функция программирования рецептов позволяет оператору задавать рецепты, используя различные режимы готовки и дополнительные функции. Запрограммированный рецепт остается в памяти машины, пока не будет стерт оператором.

1. Выберите режим работы.
2. Нажмите на кнопку ДОБАВИТЬ РЕЦЕПТ.
3. Выберите первый режим. На дисплее появятся последние установленные температура, время или температура термощупа.
4. Установите нужные вам параметры, температуру, время и/или температуру термощупа.
5. При необходимости выберите дополнительные функции (скорость вентилятора, колерование и т.д.)
6. После установки всех параметров нажмите на кнопку ЗАПИСАТЬ. На дисплее появится следующий шаг рецепта.
7. Повторите пункты с 3 по 6 для каждого режима. По завершению перейдите к пункту 8.
8. Когда вы закончите программирование рецепта, нажмите на кнопку ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ
9. На дисплее появится клавиатура. Наберите на ней название вашего рецепта и добавьте фото или картинку. Вместо названия вы можете запомнить ваш рецепт по этой картинке. Для этого вместо того, чтобы набирать название рецепта, нажмите на картинку. Для подтверждения нажмите на значок ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ.
10. Сохраненные рецепты появятся в начале списка рецептов.
11. Нажмите на значок только что сохраненного рецепта. Пароконвектомат начнет сразу работать по этому рецепту.

РЕДАКТИРОВАНИЕ РЕЦЕПТА

Для редактирования фабричного или установленного оператором рецепта:

1. Выберите в МЕНЮ РЕЦЕПТОВ значок РЕЖИМ УСТАНОВКИ РЕЦЕПТОВ.
2. Нажмите значок рецепта, который вы хотите изменить. Выбранный рецепт подсветится.
3. Нажмите на значок РЕДАКТИРОВАНИЯ РЕЦЕПТА. На дисплее появиться первый шаг рецепта

   Или нажмите на значок УДАЛИТЬ для стирания рецепта.

   Нажмите значок ПОДТВЕРДИТЬ для подтверждения удаления
4. Изменение режима, температуры, времени, температуры термощупа и/или дополнительных функций.
5. Нажмите на кнопку ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ. На дисплее появится клавиатура. Напишите свое название. Выберите картинку, нажав на соответствующее зображение.

Нажмите на кнопку  ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ

6. Нажмите значок ПОДТВЕРДИТЬ внизу экрана для выхода из режима удаления рецептов.

ФАБРИЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Значок	Рецепт	Режим	Температура	Время	Скорость вентилято	Копчение	Колерование
	ПЕЧЕНЬЕ	Регенерация	135C	4 минуты	100%	--	--
	КРУАССАНЫ	Конвекция	163C	25 минуты	100%	--	--
	ДАТСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ	Комбинированный	177C	20 минуты	100%	--	--
	РОЛЛЫ	Конвекция	163C	12 минуты	50%	--	--
	ФРАНЦУЗСКИЕ БУЛОЧКИ	Комбинированный	163C	15 минуты	50%	--	--
	ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ	Комбинированный	177C	15 минуты	100%	--	--
	ФРУКТОВЫЙ ПАЙ	Комбинированный	177C	10 минуты	100%	--	--
	МАФФИНЫ	Комбинированный	177C	20 минуты	100%	--	--
	ЗАМОРОЖЕНЫЙ ХЛЕБ	Комбинированный	149C	50 минуты	100%	--	--
	ЗАМОРОЖЕНЫЕ РОЛЛЫ	Комбинированный	171C	30 минуты	100%	--	--
	РАССТОЙКА	Конвекция	163C	15 минуты	50%	--	--
	СЛОЙКИ	Комбинированный	171C	15 минуты	100%	--	--
	КЕКС	Комбинированный	177C	10 минуты	100%	--	--
	ЗАМОРОЖЕНАЯ ВЫПЕЧКА	Низкотемпературный пар	32C	30 минуты	50%	--	--
	МАФФИНЫ ШОКОЛАДНЫЕ	Комбинированный	177C	10 минуты	100%	--	--
	СЛОЙКИ	Конвекция	163C	20 минуты	50%	--	--

ФАБРИЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Значок	Рецепт	Режим	Температура	Время	Скорость вентилято	Копчение	Колерование
	КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ	Комбинированный	204C	10 минуты	100%	--	2
	СОСИСКА В ТЕСТЕ	Комбинированный	177C	18 минуты	100%	--	1
	ЯИЧНЫЕ РУЛЕТЫ	Комбинированный	191C	15 минуты	100%	--	3
	ЗАМОРОЗКА КАПУСТНЫЕ РУЛЕТЫ	Комбинированный	177C	термощуп 71C	100%	--	--
	ЗАМОРОЗКА ВЕСЕННИЕ ЦЫПЛЯТА	Комбинированный	177C	160 минуты	100%	--	--
	ЗАМОРОЗКА МАКАРОНЫ С ГОВЯДИНОЙ	Комбинированный	177C	145 минуты	100%	--	--
	ЗАМОРОЗКА МАКАРОНЫ С СЫРОМ	Комбинированный	177C	140 минуты	100%	--	--
	ЗАМОРОЗКА МЯСНАЯ ЛАЗАНЬЯ	Комбинированный	177C	150 минуты	100%	--	--
	ЗАМОРОЗКА РАТАТУЙ	Комбинированный	177C	35 минуты	100%	--	--
	ЗАМОРОЗКА ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ	Комбинированный	177C	150 минуты	100%	--	--
	ЗАМОРОЗКА ГАМБУРГЕР	Комбинированный	177C	12 минуты	100%	--	4
	РАЗМОРОЖЕННЫЙ ГАМБУРГЕР	Комбинированный	177C	5 минуты	100%	--	--
	ХОТ ДОГ – НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПАР	Низкотемпературный пар	177C	13 минуты	50%	--	--
	ХОТ ДОГ – ПАР	Пар	177C	10 минуты	100%	--	--
	МИНИПИЦЦА	Комбинированный	177C	10 минуты	100%	--	--
	ЗАМОРОЗКА ПОЛУФАБРИКАТ КУСОЧКИ ЦЫПЛЕНКА	Конвекция	185C	30 минуты	100%	--	3

(ПРОДОЛЖЕНИЕ НА СЛЕД. СТРАНИЦЕ)

ФАБРИЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗ ПОЛУФАБРИКАТОВ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

Значок	Рецепт	Режим	Температура	Время	Скорость вентилято	Копчение	Колерование
	ПОЛУФАБРИКАТ КУСОЧКОВ ЦЫПЛЕНКА - РЕГЕНЕРАЦИЯ	Конвекция	163C	20 минуты	100%	--	1
	ВЕСЕННИЕ РОЛЛЫ	Комбинированный	191C	15 минуты	100%	--	--
	КАРТОФЕЛЬ В МУНДИРЕ	Комбинированный	191C	10 минуты	100%	--	3

ФАБРИЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Значок	Рецепт	Режим	Температура	Время	Скорость вентилято	Копчение	Колерование
	СВЕЖАЯ ЗАПЕЧЕНАЯ РЫБА	Комбинированный	204С	6 минуты	100%	--	2
	ФИЛЕ РЫБЫ НА ГРИЛЕ	Комбинированный	238С	4 минуты	100%	--	--
	ЛОБСТЕР ЦЕЛИКОВЫЙ	Пар	91С	13 минуты	50%	--	--
	СЕМГА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ	(1) Конвекция	1С	15 минуты	50%	On	--
		(2) Конвекция	1С	30 минуты	50%	Off	--
	СЕМГА ФИЛЕ	Низкотемпературный пар	63С	7 минуты	50%	--	--
	СЕМГА СТЕЙКИ	Пар	63С	8 минуты	100%	--	--
	КОПЧЕНЫЕ КРЕВЕТКИ	Конвекция	1С	10 минуты	50%	On	--
	КРЕВЕТКИ НА ПАРУ	Низкотемпературный пар	71С	12 минуты	50%	--	--

ФАБРИЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСА

Значок	Рецепт	Режим	Температура	Время	Скорость вентилято	Копчение	Колерование
	БЕКОН	Комбинированный	191C	10 минуты	100%	--	--
	ГОВЯЖЬИ РЕБРА КОПЧЕНЫЕ	(1) Комбинированный	107C	90 минуты	50%	On	--
		(2) Комбинированный	107C	180 минуты	50%	--	--
	РОСТБИФ, НОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	(1) Дельта-Т	52C	термощуп 56C	50%	--	--
		(2) Пар	57C	Продолжение	50%	--	2
	РОСТБИФ ПО ТЕРМОЩУПУ	Комбинированный	54C	термощуп 52C	100%	--	1
	РОСТБИФ ПО ВРЕМЕНИ	Дельта-Т	121C	130 минуты	100%	--	--
	КОРОТКИЕ ГОВЯЖЬИ РЕБРА	Комбинированный	135C	90 минуты	100%	--	--
	КОРОТКИЕ ГОВЯЖЬИ РЕБРА КОПЧЕНЫЕ	(1) Комбинированный	135C	30 минуты	50%	On	--
		(2) Комбинированный	135C	60 минуты	100%	--	--
	ТОНКИЙ КРАЙ ГОВЯЖИЙ	Комбинированный	121C	термощуп 52C	100%	--	2
	ФИЛЕЙ ГОВЯЖИЙ	Комбинированный	121C	термощуп 52C	100%	--	3
	СОСИСКИ	Комбинированный	177C	8 минуты	100%	--	--
	СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ \НА ГРИЛЕ	Комбинированный	238C	6 минуты	100%	--	1
	СТЕЙКИ НА ГРИЛЕ	Комбинированный	238C	термощуп 54C	100%	--	--

(ПРОДОЛЖЕНИЕ НА СЛЕД. СТРАНИЦЕ)

ФАБРИЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСА (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

Значок	Рецепт	Режим	Температура	Время	Скорость вентилято	Копчение	Колерование
	ВЕТЧИНА ПО ТЕРМОЩУПУ	Дельта-Т	52C	термощуп 66C	50%	--	--
	НОГА ЯГНЕНКА ПО ТЕРМОЩУПУ	Дельта-Т	52C	термощуп 54C	100%	--	2
	ЗАПЕЧЕНОЕ МЯСО	Комбинированный	135C	термощуп 68C	100%	--	3
	СВИНЫЕ РЕБРА	Комбинированный	121C	45 минуты	10%	--	--
	СВИНЫЕ РЕБРА КОПЧЕНЫЕ	(1) Комбинированный	121C	60 минутыт	100%	On	--
		(2) Пар	71C	Продолжение	50%	--	--
	СВИНЫЕ РЕБРА РЕГЕНЕРАЦИЯ	Комбинированный	149C	термощуп 66C	100%	--	2
	СВИНОЕ ФИЛЕ ПО ТЕРМОЩУПУ	Комбинированный	204C	7 минуты	100%	--	--
	СВИНАЯ ЛОПАТКА КОПЧЕНАЯ	(1) Комбинированный	107C	90 минуты	100%	On	--
		(2) Комбинированный	107C	термощуп 85C	100%	--	--
	КОРЕЙКА ЯГНЕНКА ПО ТЕРМОЩУПУ	Дельта-Т	54C	130 минуты	100%	--	2
	СОСИСКИ СВЕЖИЕ ПРИ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОМ ПАРЕ	Низкотемпературный пар	71C	15 минуты	50%	--	--

ФАБРИЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ СМЕСЕЙ

Значок	Рецепт	Режим	Температура	Время	Скорость вентилято	Копчение	Колерование
	ЗАПЕКАНКА ПО ТЕРМОЩУПУ	Комбинированный	177C	термощуп 66C	100%	--	--
	ЗАПЕКАНКА ПО ВРЕМЕНИ	Комбинированный	177C	30 минуты	100%	--	--
	КРЕМ БРЮЛЕ	Низкотемпературный пар	88C	45 минуты	50%	--	1
	ЯЙЦА ВКРУТУЮ	Пар	100C	12 минуты	100%	--	--
	ЯЙЦА ПОРШИРОВАННЫЕ ПРИ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОМ ПАРЕ	Низкотемпературный пар	77C	5 минуты	50%	--	--
	ЯЙЦА ПОРШИРОВАННЫЕ ПАР	Пар	100C	3 минуты	100%	--	--
	ЯЙЦА В ПАКЕТЕ – ВСТРЯХИВАТЬ В ТЕЧЕНИЕ 18 МИН.	Пар	100C	25 минуты	100%	--	--
	ЯИЧНИЦА-БОЛТУНЬЯ	Пар	100C	15 минуты	100%	--	--
	ЯЙЦА В ВАКУУМЕ	Пар	64C	45 минуты	50%	--	--
	КАРТОФЕЛЬ ВО ФРИТЮРЕ ПОЛНАЯ ЗАГРУЗКА	(1) Конвекция	204C	1 минута	100%	--	4
		(2) Комбинированный	204C	9 минуты	100%	--	2
	ПАСТА	Пар	100C	20 минуты	100%	--	--
	ПАШТЕТ С КОРОЧКОЙ	(1) Комбинированный	177C	10 минуты	100%	--	--
		(2) Комбинированный	177C	термощуп 57C	100%	--	--
	ПИЦЦА СВЕЖАЯ	Комбинированный	204C	10 минуты	50%	--	1
	РИС	Пар	100C	20 минуты	100%	--	--
	СУП В ЧАШКАХ	Пар	110C	50 минуты	100%	--	--
	ТАМАЛИ	Пар	100C	30 минуты	100%	--	--

ФАБРИЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПТИЦЫ

Значок	Рецепт	Режим	Температура	Время	Скорость вентилято	Копчение	Колерование
	УТКА КУСКОВАЯ СВЕЖАЯ	Комбинированный	177C	30 минуты	100%	--	3
	УТКА ЦЕЛИКОВАЯ ПО ТЕРМОЩУПУ	Комбинированный	232C	30 минуты	100%	--	--
	ЗАЛИВНОЕ ПО ТЕРМОЩУПУ	Комбинированный	177C	35 минуты	100%	--	1
	КУРИНЫЕ ГРУДКИ НА ГРИЛЕ	Комбинированный	177C	термощуп 79C	100%	--	1
	ГРУДКИ ИНДЕЙКИ ПОЛУФАБРИКАТ ПО ВРЕМЕНИ	(1) Конвекция	1C	15 минуты	50%	On	--
		(2) Комбинированный	177C	термощуп 79C	50%	--	--
	ГРУДКИ ИНДЕЙКИ ОХЛАЖДЕНКА ПО ТЕРМОЩУПУ	Комбинированный	191C	термощуп 77C	100%	--	2
	ГРУДКИ ИНДЕЙКИ ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ	Комбинированный	191C	25 минуты	100%	--	4
	ЦЫПЛЕНОК КУСКОВОЙЗАМОРОЗКА	(1) Комбинированный	121C	15 минуты	100%	--	--
		(2) Комбинированный	149C	10 минуты	100%	--	--
		(3) Комбинированный	204C	термощуп 79C	100%	--	3
	ЦЫПЛЕНОК ВО ФРИТЮРЕ	Низкотемпературный пар	71C	термощуп 79C	50%	--	--
	ЦЫПЛЕНОК ЦЕЛИКОВЫЙ	Комбинированный	238C	6 минуты	100%	--	--
	ЦЫПЛЕНОК ЦЕЛИКОВЫЙ ПО ТЕРМОЩУПУ	Комбинированный	135C	термощуп 68C	50%	--	--
	ЦЫПЛЕНОК ЦЕЛИКОВЫЙ КОПЧЕНЫЙ	Комбинированный	135C	термощуп 68C	50%	--	1
	ЦЫПЛЕНОК ЗАПЕЧЕНЫЙ КУСКОВОЙ	(1) Комбинированный	135C	60 минуты	50%	On	--
		(2) Комбинированный	135C	термощуп 68C	100%	--	--

ФАБРИЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТВЛЕНИЯ ОВОЩЕЙ

Значок	Рецепт	Режим	Температура	Время	Скорость вентилято	Копчение	Колерование
	БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА ЗАМОРОЗКА	Пар	88C	3 минуты	50%	--	--
	КАПУСТА СВЕЖАЯ	Пар	100C	5 минуты	100%	--	--
	МОРКОВЬ СВЕЖАЯ	Комбинированный	177C	40 минуты	100%	--	1
	МОРКОВЬ ЗАМОРОЗКА	Пар	110C	20 минуты	100%	--	--
	ЦВЕТНАЯ КАПУСТА СВЕЖАЯ	Пар	100C	6 минуты	100%	--	--
	ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ЗАМОРОЗКА	Пар	100C	3 минуты	100%	--	--
	КУКУРУЗА СВЕЖАЯ	Пар	100C	6 минуты	100%	--	--
	КУКУРУЗА В ПОЧАТКАХ СВЕЖАЯ	Пар	100C	10 минуты	100%	--	--
	КУКУРУЗА В ПОЧАТКАХ ЗАМОРОЗКА	Пар	107C	10 минуты	100%	--	--
	СПАРЖА СВЕЖАЯ	Пар	100C	6 минуты	100%	--	--
	СПАРЖА ЗАМОРОЗКА	Пар	100C	5 минуты	100%	--	--
	ЗАПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ	Пар	100C	4 минуты	100%	--	--
	СВЕКЛА СВЕЖАЯ	Пар	100C	4 минуты	100%	--	--
	БРОККОЛИ СВЕЖИЕ	Пар	100C	14 минуты	100%	--	--
	БРОККОЛИ ЗАМОРОЗКА	Пар	100C	10 минуты	100%	--	--

(ПРОДОЛЖЕНИЕ НА СЛЕД. СТРАНИЦЕ)

ФАБРИЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТВЛЕНИЯ ОВОЩЕЙ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

Значок	Рецепт	Режим	Температура	Время	Скорость вентилято	Копчение	Колерование
	ГОРОХ В СТРУЧКАХ СВЕЖИЙ	Пар	100C	8 минуты	100%	--	--
	ГОРОХ В СТРУЧКАХ ЗАМОРОЗКА	Пар	100C	5 минуты	100%	--	--
	ПАСТЕРНАК СВЕЖИЙ	Пар	110C	10 минуты	100%	--	--
	ГОРОШЕК ЗАМОРОЗКА	Пар	100C	4 минуты	100%	--	--
	КАРТОФЕЛЬ КРАСНЫЙ ИЛИ САЛАТНЫЙ	Пар	100C	30 минуты	100%	--	--
	ТЫКВА СВЕЖАЯ	Пар	100C	3 минуты	100%	--	--
	ТУРНЕПС СВЕЖИЙ	Пар	110C	10 минуты	100%	--	--
	ЦУККИНИ СВЕЖИЕ	Пар	100C	3 минуты	100%	--	--

ДОСТУП У HACCP

Пароконвектомат CombiTouch отвечает всем требованиям протокола HACCP, а именно автоматический вывод отчета, сохранение отчета, оценка установочных данных, задействованный рецепт, дата и время. Эти данные сохраняются в режиме работы по внутренней температуре продукта в течение 30 дней. Информация может быть выведена на дисплей или сброшена на флешку. Формат файла текстовый .txt.

ЗАМЕЧАНИЕ:

Доступ к этой информации из окна Установочных Данных. См. рис. на стр. 2 и 3.

1. Для записи собранных данных снимите колпачок с USB порта с левой стороны пароконвектомата и вставьте флешку. Если флешка не опознается пароконвектоматом, на дисплее появится вопросительный знак. Вставьте другую флешку или позвоните в сервисный центр.

2. 

НАЖМИТЕ ДЛЯ СБРОСА ДАННЫХ.

3.  ПОДОЖДИТЕ, КОГДА ВМЕСТО НАДПИСИ ЗАГРУЗКА ПОЯВИТСЯ НАДПИСЬ ГОТОВО.

4.  НАЖМИТЕ КНОПКУ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ ПЕРЕДАЧИ.

5. Выньте флешку из драйвера и вновь наденьте колпачок

На флешке будет создана папка с названием HACCP, в которую будут записаны данные о готовке. См. рис. ниже.




```
HACCP
Unit:                         00:30:D6:FF:28:63

Date:                         2011-01-09
Program:                      Steam

Start time:                   22:10:31
Stop time:                    22:14:37
Elapsed cook time:            00:04

Multi shelf timer:            no
Reduced energy:               no
Recipe active:                no

Temperature unit:              ∞F

Cavity start temperature:     191
Cavity stop temperature:      217
Cavity temperature reached:   00:02

Core start temperature:       176
Core stop temperature:        215
Core temperature reached:     00:00

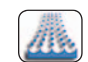
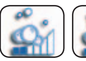
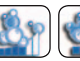
Door open count:              0
```

Пароконвектомат CombiTouch имеет четыре (4) уровня самоочистки: ополаскивание, легкий, средний и сильный. Для самоочистки могут быть использованы как таблетки, так и спрей. Решетки,вкатные тележки могут во время самоочистки оставаться внутри пароконвектомата.

 НА ДИСПЛЕЕ НАЖМИТЕ КНОПКУ САМООЧИСТКИ.

ЗАМЕЧАНИЕ: Если пароконвектомат слишком горячий, на дисплее появится значок, показывающий, что внутри печь раскалена докрасна. При этом автоматически включится режим быстрого охлаждения. Дайте пароконвектомату остыть, после чего запустите самоочистку

 НАЖМИТЕ НА ЗЕЛЕНЫЙ ЗНАЧОК, ПОДТВЕРЖДАЮЩИЙ, ЧТО ВОДА ОТКРЫТА.

   ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ САМООЧИСТКИ: ОПОЛАСКИВАНИЕ, ЛЕГКИЙ, СРЕДНИЙ ИЛИ СИЛЬНЫЙ.

В СООТВЕТСТВИИ С УКАЗАНИЯМИ НА ДИСПЛЕЕ ВСТАВЬТЕ НЕОБХОДИМОЕ КОЛИЧЕСТВО ТАБЛЕТОК. При желании, если пароконвектомат сильно грязный, можно положить еще одну таблетку дополнительно.

 НАЖМИТЕ НА ЗЕЛЕНУЮ СТРЕЛКУ, ЧТОБЫ ЗАПУСТИТЬ САМООЧИСТКУ

По окончании самоочистки оставьте дверь слегка приоткрытой.

Для получения дополнительной информации посмотрите иллюстрацию ниже.

МЕНЮ САМООЧИСТКИ

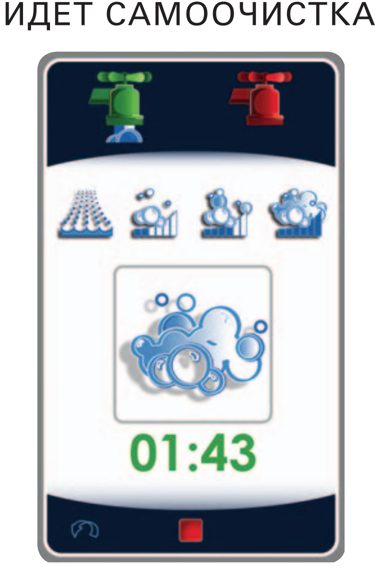


ТРЕБОВАНИЯ К МОЮЩИМ СРЕДСТВАМ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

Количество таблеток для самоочистки показывается в мультфильме на дисплее пароконвектомата.



ИДЕТ САМООЧИСТКА



ПАРОКОНВЕКТОМАТ СЛИШКОМ ГОРЯЧИЙ ДЛЯ САМООЧИСТКИ

Необходимо дать Пароконвектомату остыть, прежде чем загружать таблетки или наносить спрей.



ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХ. ОБСЛУЖИВАНИЕ

В добавление к стандартным ежедневным процедурам по очистке и техобслуживанию пароконвектомата необходимо проводить соблюдать следующие правила, чтобы он работал исправно.

НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ОСТАТКИ ПРОДУКТОВ, ЖИР ИЛИ ТВЕРДЫЕ ЧАСТИЦЫ В СТОКЕ.
Жир и другие вещества будут смыты в сток и в итоге вызовут засор. В результате вода будет застаиваться в камере и со временем пароконвектомат выйдет из строя.

ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ПЕРИОДИЧЕСКИ ПРОВЕРЯЙТЕ, ЧТОБЫ РЕШЕТКА СТОЯЛА НА МЕСТЕ.
Если вы возьмете за правило в конце дня чистить решетку стока, это поможет предупредить засор.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО РЕКОМЕНДОВАННЫЕ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА.
Использование не рекомендованных моющих средств может привести к обесцвечиванию или вообще повредить поверхность.

ДЛЯ ПРОДЛЕНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ ДВЕРНОЙ ПРОКЛАДКИ МОЙТЕ ЕЕ КАЖДЫЙ ДЕНЬ.
Кислоты и другие вещества, находящиеся в жире, особенно в курином, повреждают прокладку, если в конце дня ее не мыть. Промывайте ее горячим мыльным раствором.

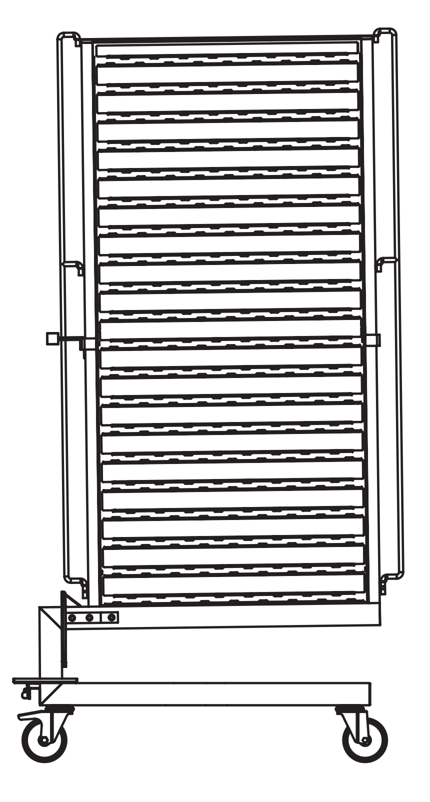
ДЛЯ ПРОДЛЕНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ ПРОКЛАДКИ ОСТАВЛЯЙТЕ ПОСЛЕ САМООЧИСТКИ ДВЕРЬ ПАРОКОНВЕКТОМАТА СЛЕГКА ПРИОТКРЫТОЙ.
При приоткрытой двери давление на прокладку уменьшается.

РЕГУЛЯРНО ПРОТИРАЙТЕ ПЕТЛИ ДВЕРИ.
Откройте дверь, чтобы получить доступ к петлям. Протрите все части петель.

ЕЖЕДНЕВНО ПРОТИРАЙТЕ НАКОНЕЧНИК ТЕРМОЩУПА.
Для того чтобы быть уверенным в том, что внутренняя температура продукта измеряется правильно, наконечник съемного термощупа должен очищаться ежедневно



ОЧИСТКА ВКАТНЫХ ТЕЛЕЖЕК (В СООТВЕТСТВУЮЩИХ МОДЕЛЯХ)



1. Перекатите тележку туда, где вы будете ее мыть. Тележка моется мягким моющим средством и теплой водой.
2. Намыльте каркас, направляющие, нижнюю часть. Посмотрите и при необходимости уберите металлическую стружку у колес. Используйте душ для облегчения очистки.
3. Смойте моющее средство теплой водой.
4. Нанесите спрей с дезинфицирующим составом, предназначенный для обработки нержавейки и пригодный для контакта с пищей.
5. Выкатите тележку для просушки.

В качестве альтернативы тележку можно мыть внутри Пароконвектомата. Для этого во время самоочистки оставьте тележку внутри и следуйте пунктам со 2 по 5.

ОЧИСТКА И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

ЗАЩИТА ПОВЕРХНОСТЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ.



При уходе за поверхностями из нержавеющей стали важно предупреждать появление коррозии. Едкие, коррозийные или неподходящие химикаты могут полностью разрушить защитный поверхностный слой нержавеющей стали. Абразивные добавки, стальная стружка или металлические принадлежности благодаря трению снашивают поверхности, вызывая повреждение этого защитного слоя, что со временем приводит к появлению участков коррозии. Даже вода, особенно жёсткая вода, содержащая хлорид от умеренных до высоких концентраций, вызывает окисление и изъязвление, образующие ржавчину и коррозию. Кроме того, многие кислотные пищевые продукты, пролитые и остающиеся на металлических поверхностях, представляют собой дополнительные факторы разъедания поверхностей.

Правильные чистящие средства, материалы и методы жизненно необходимы для поддержания внешнего вида и срока жизни данного устройства. Пролитые пищевые продукты должны быть удалены, а участок как можно скорее протерт, что нужно делать минимум один раз в день. Всегда тщательно промывайте поверхности после использования чистящего средства и протирайте стоячую воду как можно скорее после промывания.

МОЮЩИЕ СРЕДСТВА

Для поверхностей из нержавеющей стали рекомендуются средства, не содержащие абразивов. Также они не должны содержать хлоридов и четвертичных солей. Никогда не используйте хлористо-водородную (соляную) кислоту для стали.

ЧИСТЯЩИЕ МАТЕРИАЛЫ

Обычно чистку можно выполнить подходящим чистящим средством и мягкой чистой тканью. Если приходится применять более жесткие методы, необходимо использовать неабразивную губку на сложных участках и производить очистку, избегая царапания поверхности. Никогда не используйте проволочный ерш, металлические губки или скребки для очистки от остатков пищи.





ДЛЯ ЗАЩИТЫ ПОВЕРХНОСТЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ИЗБЕГАЙТЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МОЮЩИХ СРЕДСТВ, СОДЕРЖАЩИХ АББРАЗИВЫ, ЧЕТВЕРТИЧНЫЕ СОЛИ, ПРОИЗВОДНЫЕ ХЛОРА. НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СОЛЯНУЮ (ХЛОРИСТО-ВОДОРОДНУЮ) КИСЛОТУ ДЛЯ НЕРЖАВЕЙКИ. НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ МОЧАЛОК И ЩЕТОК ИЛИ СКРЕБКОВ.

ПРОЦЕДУРА ОЧИСТКИ

ЕЖЕДНЕВНО МОЙТЕ ДВЕРНУЮ ПРОКЛАДКУ.

Для увеличения срока службы дверной прокладки необходимо мыть ее каждый день. Ежедневная мойка защитит прокладку от повреждения пищевыми кислотами.

1. Дайте печи остыть, затем протрите прокладку и все углубления мягкой тряпкой, смоченной в теплом моющем растворе.
2. Протрите прокладку и углубления тряпкой и сполосните водой.

Не мойте прокладку в посудомоечной машине.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОЧИСТКА ТЕРМОЩУПА.

После каждого использования термощупа его надо протереть бумажным полотенцем от остатков пищи. Затем протереть спиртосодержащим раствором. Вставить в держатель.

Процедура очистки тармощупа.

1. Очистите термощуп от остатков пищи в конце каждого использования. Вытрите сам термощуп, кабель, гнездо тряпкой, смоченной в теплом моющем растворе.
2. Вытрите моющий раствор с термощупа, кабеля и гнезда чистой мокрой тряпкой.
3. Продезинфицируйте спиртовым раствором, рекомендованным для общественного питания.
4. Оставьте термощуп высохнуть в гнезде.
5. Перед использование термощупа вновь протрите его дезинфицирующим раствором.

ЕЖЕДНЕВНО МОЙТЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТ.

Эта процедура проводится в конце рабочего дня или между готовками.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ОПОЛАСКИВАНИЕ ПАРОГЕНЕРАТОРА.

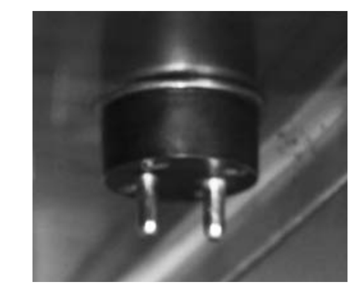
(Только для электрических моделей)
См. инструкцию на следующей странице.

В обычном режиме работы пароконвектомат надо промывать один раз в день. Это предотвратит образование известкового налета на парогенераторе. При самоочистке промывание парогенератора запускается автоматически.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ОЧИЩЕНИЕ НАКОНЕЧНИКА ТЕРМОЩУПА.

Для того, чтобы быть уверенным в том, что внутренняя температура продукта измеряется правильно, наконечник съемного термощупа должен очищаться ежедневно.

1. После каждой готовки снимите остатки продукта с термощупа. Протрите весь термощуп мягкой тканью, смоченной в моющем растворе.
2. Протрите термощуп чистой тканью и сполосните водой.
3. Перед последующим использованием дайте термощупу высохнуть.



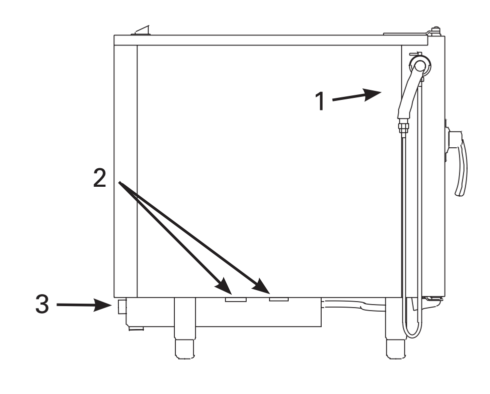
РЕГУЛЯРНОЕ ДЕИЗВЕСТКОВАНИЕ

(только для электрических моделей).
Для полного техобслуживания пользуйтесь технической инструкцией по пароконвектомату CombiTouch.

Парогенератор обязательно должен очищаться от известкового налета. В зависимости от качества воды помимо ежедневного промывания парогенератора раз в месяц деизвесткование должно проводиться техническим персоналом.

ЕЖЕМЕСЯЧНАЯ ОЧИСТКА.

1. Головка распылителя
2. Входящий фильтр воды
3. Труба слива



РЕАГЕНТЫ ДЛЯ ОЧИСТКИ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

⚠ ОСТОРОЖНО

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ СПРЕЯ ИЛИ ТАБЛЕТОК ОДЕНЬТЕ ПЕРЧАТКИ

ПРИМЕЧАНИЕ: **Используйте только рекомендованные моющие средства.**

Не рекомендованные моющие средства могут привести к обесцвечиванию поверхности и к ее повреждению. Внимательно читайте этикетку на средстве.

ОСТОРОЖНО: **Избегайте попадания в глаза, на кожу и в дыхательные пути. Держите поальше от детей.**

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

- Не глотать.
- Избегать контакта с кожей и глазами.
- Использовать перчатки.
- После работы вымыть руки.
- Избегать контакта с сильными, концентрированными кислотами.

ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ:

Кожа: Подставьте под струю воды. Если реагенты попали на одежду, снимите ее и постирайте. В случае раздражения обратитесь к врачу.

Глаза: Промывайте под водой в течение 15 минуты. Обратитесь к врачу.

Дыхательные пути: Если наступает затруднение дыхания, немедленно покиньте помещение и проветрите его. Если раздражение остается, обратитесь к врачу.

Пищеварение: Выпейте большое количество воды. НЕ ПРОВОЦИРУЙТЕ РВОТУ. Обратитесь к врачу.

ЗАЩИТНАЯ ОБОЛОЧКА ТАБЛЕТКИ НАЧНЕТ РАСТВОРЯТЬСЯ, ЕСЛИ ВЫ ВЗЯЛИ ЕЕ МОКРЫМИ ИЛИ ВЛАЖНЫМИ РУКАМИ.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПРОМЫВКА ПАРОГЕНЕРАТОРА

Ежедневная промывка парогенератора продлевает срок службы как самому парогенератору, так и нагревательным тэнам. Пароконвектомат CombiTouch автоматически запустит промывку каждые 24 часа.

Промывка парогенератора включится автоматически, если в течение 24 часов не была произведена самоочистка пароконвектомата. На дисплее появится значок, что запущена промывка парогенератора. Эта функция не может быть отключена. При этом пароконвектомат до окончания промывки не запустит никакой режим готовки. Подождите, когда парогенератор промоется. А затем приступайте к обычной работе.

Если оператор моет пароконвектомат каждый день, автоматическая промывка парогенератора не запустится, т.к. она входит в стандартную процедуру самоочистки.

ДЕИЗВЕСТКОВАНИЕ (ТОЛЬКО В БОЙЛЕРНЫХ МОДЕЛЯХ)

С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ SCALEFREE™

ДЕИЗВЕСТКОВАНИЕ ДОЛЖНО ПРОИЗВОДИТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ. ДЛЯ ЕГО ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ТЕХНИЧЕСКОЙ ИНСТРУКЦИЕЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТА.

Препарат ScaleFree™ для деизвесткования предусмотрен для очистки от кальция, железистых отложений, вызываемых жесткой водой. Он эффективен особенно для пароконвектоматов.

ScaleFree™ не повреждает поверхность камеры. Он основан на лимонной кислоте, и при смешении с водой эффективно растворяет налет.

НЕЛЬЗЯ ГОТОВИТЬ, ЕСЛИ ВЫ ЗАЛИЛИ В ПАРОГЕНЕРАТОР SCALEFREE™.

ОШИБКИ

ОШИБКИ РАБОТЫ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

При неисправностях на дисплее появляется код ошибки. В этом случае пароконвектомат начинает работать в ограниченном режиме. Эти случаи описаны на следующих страницах и там стоит примечание ДА. Для работы с случае, если появилась ошибка на дисплее:



НАЖМИТЕ НА КНОПКУ START, ЧТОБЫ УЗНАТЬ,ЧТО ДЕЛАТЬ ДАЛЬШЕ.

Начнут мигать значки тех режимов, в которых можно работать.

ВЫБЕРИТЕ ОДИН ИЗ ДОСТУПНЫХ РЕЖИМОВ И РАБОТАТЕ ДАЛЬШЕ, КАК ЕСЛИ БЫ НИЧЕГО НЕ СЛУЧИЛОСЬ.

В зависимости от неисправности может быть, например, ограничение по температуре.



НАЖМИТЕ ЗНАЧОК СТАРТ ДЛЯ НАЧАЛА ГОТОВКИ.



НАЖМИТЕ НА КНОПКУ STOP, КОГДА ВРЕМЯ ВЫЙДЕТ.

Пароконвектомат начнет вновь работать в нормальном режиме после устранения неисправности.

КОДЫ ОШИБОК (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

Таблица ошибок

При неисправностях на дисплее появляется код ошибки.

 НАЖМИТЕ НА КНОПКУ START, ЧТОБЫ УЗНАТЬ,ЧТО ДЕЛАТЬ ДАЛЬШЕ.

Начнут мигать значки тех режимов, в которых можно работать.

Пароконвектомат начнет вновь работать в нормальном режиме после устранения неисправности.

Код Ошибки	Дисплей	Модель		Режим			
		ES	ESG ESI	Пар	Комбинированный	Конвекция	Регенерация
E01	Низкий уровень воды в бойлере	Да	Нет	Нет	Нет	До 100С	Нет
E02	Высокая температура панели	Да	Да	Нет	Нет	Нет	Нет
E03	Ошибка работы вентилятора	Да	Да	Нет	Нет	Нет	Нет
E04	Мотор вентилятора 2	Да	Да	Нет	Нет	Нет	Нет
E11	Слишком высокая температура конвекции	Да	Да	только для бойлерных моделей	Нет	Нет	Нет
E13	Слишком высокая температура в бойлере	Да	Нет	Нет	Нет	Да	Нет
E15	Слишком высокая температура конденсора	Да	Да	Нет	Нет	До 100С	Нет
E20	B11 дефект одноточечного термощупа - только для HACCP	Да	Да	Нет	Нет	Нет	Нет
E21	N6 Ошибка считывания термощупа	Да	Да	только для бойлерных моделей	Нет	Нет	Нет
E22	B10 Дефектный термощуп	Да	Да	только по времени	только по времени	только по времени	только по времени
E23	B4 Ошибка датчика бойлера	Да	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
E24	B5 Датчик байпаса дефектный	Да	Да	Нет	Нет	Да	Нет
E25	B3 Датчик конденсора дефектный	Да	Да	Да	Нет	До 100С	Нет
E26	N8 Предохранительный датчик бойлера дефектный	Да	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
E27	Тэн бойлера перегрет	Да	Нет	Нет	Нет	Да	Нет
E34	Дефектная сливная помпа	Да	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
E36	Слишком высокая температура пара	Да	Нет	Нет	Нет	Да	Нет
E51	В бойлере нет воды	Да	Нет	Нет	Нет	Да	Нет
E53	Слишком высокая температура мотора вентилятора	Да	Да	Нет	Нет	Нет	Нет
E54	Вентилятор мотора 2 перегревается	Да	Да	Нет	Нет	Нет	Нет
E55	Заслонка не открыта	Да	Да	Да (нет колеровк)	Да (нет колеровки)	Да (нет колеровки)	Да (нет колеровки)
E57	Нет воды для ополаскивания	Да	Да	Да	Да	Да	Да
E93	Сообщения об ошибке с панели	Да	Да	Нет	Нет	Нет	Нет
E94	Сообщения об ошибке на панель	Да	Да	Нет	Нет	Нет	Нет

ОШИБКИ

CombiTouch Таблица ошибок

Данный раздел предназначен тлько для квалифицированного технического персонала. В случае неисправности прежде, чем звонить в сервисную службу, попробуйте найти описание неисправности в этой главе.t:

☛ Проверьте питание. Розетка подключена? ***Не пытайтесь чинить или проводить тех. обслуживание пароконвектомата сверх того, что описано в инструкции. Это повлечет за собой снятие гарантии.***

При неисправной работе на дисплее появляется код ошибки.

 **Нажмите на значок START чтобы узнать ошибку.**

Значки режимов, который будут мигать, показывают, что эти режимы доступны к использованию. После того, как неисправность будет устранена, печь начнет работать в стандартном режиме.

Код Ошибки	ошибка вызова с дисплея	описание ошибки	Возможные причины
E01	Низкий уровень воды	Низкий уровень воды в бойлере	— выключена вода. — низкое давление воды. — потеряна или неправильно установлена крышка помпы. — генератор помпы стока негерметичен. — колено генератора помпы стока протекает. — датчик уровня воды засорился или зашлакован. — забит двойной соленоидный клапан. — проблемы с подводкой питания. — нет сигнала от панели реле к соленоидному клапану. — панель реле, нет высокого напряжения.
E02	Высокая температура панели	температура слишком высокая на поверхности панели	— проблемы с проводами или соединениями. — не работает вентилятор панели реле. — не работает вентилятор дисплея. — не работает главный вентилятор. — не работает стартер мотора вентилятора. — печь стоит ближе, чем положено от нагревательного прибора слева.
E03	Ошибка мотора вентилятора	Мотор вентилятора не работает	— неправильно работает вытяжка. — проверьте, мигает ли светодиод на панели мотора. — **см. код ошибок мотора.** — Проблема с соединением, гальваномагнитый эффект. — маховик вентилятора не работает. — датчик не определяет вращение мотора.
E04	Мотор вентилятора 2	Мотор нижнего вентилятора на мод. 20.20	— вытяжка работает неправильно. — проверьте, мигает ли светодиод на панели мотора. — **см. список кодов ошибок панели мотора**. — соединения подвергаются гальваномагнитному эффекту. — маховик вентилятора не работает. — датчик не определяет вращение мотора.
E11	Температура конвекции высокая	Слишком высокая температура печи	Режимы конвекции и смешанный: — забит контактор режима конвекции. — дефектный датчик температуры камеры 6. — проблемы с датчиком температуры камеры 6. — панель реле, нет высокого напряжения. — проблемы с кабелями иои соединениями. Только для смешанного режима: — недостаточна подача воды для образования пара.

(ПРОДОЛЖЕНИЕ НА СЛЕД. СТРАНИЦЕ)

CombiTouch Таблица ошибок

Код Ошибки	ошибка вызова с дисплея	описание ошибки	Возможные причины
E13	Высокая температура воды в бойлере	Бойлер перегрет	— накипь в бойлере. — накипь на датчке уровня воды. — B4 проблемы с подсоединением датчика. — B4 дефектный датчик.
E15	Высокая температура конденсора	Слишком высокая температура конденсора	— перекрыта подача необработанной воды. — шланг необработанной воды подсоединен к горячей воде. — B3 проблемы с подсоединением датчика. — B3 дефектный датчик. — клапан Y2 одинарного соленоида засорен или дефектный. — проблемы с кабелями или соединением. — панель реле, нет высокого напряжения.
E20	Только для HACCP – термощуп B11 дефектный одноточечный термощуп	Одноточечный термощуп дефектный или не подсоединен.	— очистите острие термощупа мелкой шкуркой. — B11 одноточечный съемный термощуп дефектный. — B11 кабеля соединения одноточечного съемного термощупа не подсодинены. — B11 вилка одноточечного съемного термощупа неисправна. — B11 вилка одноточечного съемного термощупа не подсоединена.
	Ошибка E20 не показывается на дисплее. Вместо этого на экране появляется вопросительный знак. В случае, если на первом шаге повар работал по времени, а на втором по термощупу, при этом термощуп не вставлен в продукт, на экране появится ошибка E20 и это будет отражено в протоколе HACCP.		
E21	N6 дефект датчика камеры	Датчик камеры дефектен или не подсоединен	— N6 дефектный датчик камеры. — N6 проблемы с подсоединением датчика камеры.
E22	B10 Многоточечный термощуп дефектен	Многотчечный термощуп неисправен или не подсоединен	— B10 многоточечный термощуп дефектен. — B10 проблемы с подсоединением многоточечного термощупа.
E23	B4 дефект датчика бойлера	Датчик бойлера неисправен или не подсоединен	— B4 температурный датчик бойлера неисправен. — B4 проблема с кабелями или с подсоединением
E24	B5 дефект быйпаса датчика	Байпас датчика температуры пара дефектен или не подсоединен	— B5 байпас датчика температуры пара дефектен. — B5 байпас датчика температуры пара не подсоединен.
E25	B3 Дефект конденсора датчика	Конденсор датчика температуры воды дефектен или не подсоединен	— B3 конденсор датчика температуры дефектен. — B3 конденсор датчика температуры воды не подсоединен.
E26	N8 дефект предохранительного датчика температуры бойлера	Предохранительный датчик температуры парогенератора дефектен или не подсоединен	— N8 дефект датчика температуры бойлера. — N8 датчик температуры не подсоединен.
E27	Высокая температура ТЭНА бойлера	Слишком высокая температура датчика температуры парогенератора	— накипь внутри парогенератора. — накипь на датчике уровня воды. — проблемы с подсоединением датчика уровня воды. — N8 дефект датчика температуры бойлера. — N8 проблемы с подсоединением датчика. — забит контактор нагревательного элемента парогенератора. — проблемы в кабелях или в подсоединениях.

(ПРОДОЛЖЕНИЕ НА СЛЕД. СТРАНИЦЕ)

ОШИБКИ

CombiTouch Таблица ошибок

Код Ошибки	ошибка вызова с дисплея	описание ошибки	Возможные причины
E34	Дефект помпы слива парогенератора	Уровень воды в парогенераторе во время самоочистки не понижается	— накипь на помпе слива парогенератора. — накипь внутри парогенератора мешает нормальной работе датчика уровня воды. — дефект помпы слива. — проблемы с подсоединением помпы слива. — нет сигнала на помпу от панели реле.
E36	Высокая температура пара	Во время работы в режиме ПАР или во время самоочистки слишком высокая температура	— выключена подача воды. — низкое давление воды. — проблемы с кабелами или с подсоединением. — засорен инжектор. — клапан потока воды забит или дефектен. — двойной соленоид Y-1 засорен или дефектен. — нет сигнала на соленоидный клапан с панели реле.
E51	Нет воды в бойлере	Уровень воды в парогенераторе не достигает нижнего уровня	— выключена подача воды. — низкое давление воды. — крышка слива парогенератора потеряна или установлена неправильно. — помпа слива парогенератора пропускает. — колено помпы слива парогенератора не герметично. — датчик уровня воды засорился или дефектен. — засорен или дефектен двойной соленоидный клапан. — проблемы с кабелями или с подсоединением. — нет сигнала на двойной соленоид с панели реле.
E53	Высокая температура мотора вентилятора	Мотор вентилятора слишком горячий	— неправильно работает вытяжка. — проверьте, мигает ли светодиод на панели мотора. — **См. коды ошибок мотора**. — проблемы с кабелями, гальваномагнитный эффект. — маховик вентилятора не работает. — датчик не определяет вращение мотора.
E54	Вентилятор мотора 2 перегревается	Нижний мотор 20.20 перегревается	— вытяжка работает неправильно. — проверьте, мигает ли светодиод на панели мотора. — **см. коды ошибок мотора**. — проблема с кабелями, гальваномагнитный эффект. — маховик вентилятора не работает. — датчик не определяет вращение мотора.
E55	Заслонка не открывается	Заслонка в режиме финишинга не открывается	— нет синхронности между мотором шестеренки и мотором вентилятора (концевик). — дефект клапана заслонки (мотор). — дефект предохранителя клапана заслонки (концевик). — проблемы с кабелями или подсоединением.

(ПРОДОЛЖЕНИЕ НА СЛЕД. СТРАНИЦЕ)

CombiTouch Таблица ошибок

Код Ошибки	ошибка вызова с дисплея	описание ошибки	Возможные причины
E57	Нет воды во время ополаскивания	Во время ополаскивания соленоид определяет отсутствие воды	— нет подачи воды. — низкое давление воды. — проверьте все соединения по эл. Схеме, приведенной ниже. — датчик потока засорен или дефектен. — двойной соленоид засорен или дефектен (Y3). — дефект панели реле высокого напряжения.
E93	Сообщения об ошибках ОТ панели дисплея	Сообщения об ошибках между панелью дисплея и панелью низкого напряжения	—проверьте контакты ленты кабелей как показано ниже. — лента кабелей дефектна. — коннектор ленты кабелей низкого напряжения дефектен. — коннектор панели дисплея дефектен.
E94	Сообщения об ошибках НА дисплей панели управления	Сообщения об ошибках между панелью дисплея и панелью назкого напряжения	— проверьте контакты ленты кабелей как показано. — лента кабелей дефектна. — коннектор ленты кабелей низкого напряжения дефектен. — коннектор панели дисплея дефектен.
E98	Реле панели управления в Цельсиях, данные – в Фаренгейтах	Конфликт в установочном меню	— Панель управления и база данных не соответствуют друг другу, войдите в установочное меню и переустановите данные.
E99	Реле панели управления в Фаренгейтах, данные - в Цельсиях	Конфликт в установочном меню	— Панель управления и база данных не соответствуют друг другу, войдите в установочное меню и переустановите данные.

(М. СПИСОК КОДОВ ОШИБОК МОТОРА НА СЛЕД. СТРАНИЦЕ)

ОШИБКИ

CombiTouch Список кодов шибок мотора

Тип ошибки	Указание	Отчет об ошибке
Низкое напряжение	Светодиод мигает периодично, одна вспышка.	Напряжение в сети меньше 250V.
Выское напряжение	Светодиод мигает с периодичностью 2 вспышки за период.	Напряжение в сети больше 445V.
Слишком высокая температура	Светодиод мигает с периодичностью 3 вспышки за период.	Температура сенсора мощности больше 93C.
Перегрузка	Светодиод мигает с периодичностью 4 вспышек за период.	заблокирован мотор, определен скачок напряжения, вращающееся поле больше 900rpm.
Перегрузка	Светодиод мигает с периодичностью 5 вспышек за период.	Промежуточный ток больше 4.0A.
Короткое замыкание	Светодиод мигает с периодичностью 6 вспышек за период.	Ток прерывания больше 53A.
Включение	Светодиод мигает с периодичностью 7 вспышек за период.	Реальное напряжение не соответствует требуемому 115V/230V.
Плата безопасности	Светодиод мигает с периодичностью 8 вспышек за период.	Плата безопасности микроконтроллера вышла из строя, программа не работает.